

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi tepung terigu cukup tinggi. Berbagai produk pangan yang diolah, sebagian besar menggunakan tepung terigu. Berdasarkan data BPS (2012) Indonesia pada tahun 2010 mengimpor terigu sebesar 69.489.302 kg, untuk tahun 2011 Indonesia mengimpor terigu 69.877.802 kg. Ini memperlihatkan perkembangan tingkat konsumsi gandum masyarakat per kapita dari tahun ke tahun semakin meningkat.

Indonesia memiliki banyak jenis bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk menunjang ketahanan pangan nasional. Bahan pangan lokal tidak hanya tersedia dalam jumlah besar tetapi juga memiliki nilai produktivitas tinggi dan kandungan gizi yang baik. Tanaman garut (*maranta arundinacea* L.) telah dirancang pemerintah sebagai salah satu komoditas bahan pangan yang memperoleh prioritas untuk dikembangkan karena memiliki potensi sebagai pengganti tepung terigu (Husniarti, 2001).

Umbi garut mengandung karbohidrat sebesar 85,2 gram dan zat besi sebesar 1,5 gram yang lebih tinggi dengan kandungan lemak sebesar 0,20 gram yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu yang hanya mengandung karbohidrat sebesar 77,3 gram, zat besi sebesar 3,5 gram dan lemak sebesar 1 gram. Umbi garut dapat diolah menjadi tepung oleh karena kandungan karbohidrat yang tinggi, di industri makanan

tepung umbi garut digunakan sebagai pengental, zat penstabil, pengental makanan, bumbu, sup, permen, pudding dan es krim.

Salah satu contoh produk pangan yang sekarang banyak beredar di pasaran adalah biskuit. Biskuit merupakan salah satu jenis kue kering yang renyah dan agak keras dengan rasa yang beraneka ragam (Matz, 1962). Biskuit termasuk dalam jenis kue kering yang tidak memerlukan protein tinggi pada pembuatannya sehingga tepung garut dapat digunakan sebagai alternatif bahan dasar dalam pembuatan biskuit (Marsono *et al*, 2005).

Menurut Marsono (2002) Djaafar, *et al.*, (2010) umbi garut memiliki nilai gizi lebih karena indeks glikemiknya lebih rendah (14) dibanding umbi-umbian lainnya, seperti gembili (90), kimpul (95), ganyong (105) dan ubi jalar (179). Indeks glikemik menyatakan ukuran kenaikan kadar gula darah seseorang setelah mengonsumsi makanan yang bersangkutan. Makin tinggi indeks glikemik, berarti makanan tersebut makin tidak baik dikonsumsi, terutama bagi penderita diabetes.

Salah satu cara untuk menambah kandungan gizi biskuit untuk penderita diabetes adalah dengan menambahkan tepung biji rambutan. Menurut Melisa (2006), biji rambutan dipilih karena mengandung polifenol. Polifenol banyak ditemukan dalam buah-buahan, sayuran serta biji-bijian. Polifenol sebagai salah satu sumber antioksidan, yang mampu menangkal radikal bebas yang dapat mengganggu sistem metabolisme maupun fungsi dan susunan sel di dalam tubuh (Setiawan, 2010). Berdasarkan penelitian Rahayu (2013), bahwa seduhan biji rambutan

memiliki efek mengurangi tingkat gula darah dan berat badan yang diuji coba pada tikus.

Penambahan tepung biji rambutan akan memberi pengaruh warna dan daya terima pada biskuit tepung garut. Menurut Maemunah (2008), produk yang dihasilkan dari tepung biji rambutan akan memberikan warna kuning kecoklatan yang dipengaruhi dari biji rambutan yang memiliki warna asli kuning. Warna merupakan parameter yang pertama yang menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk.

Pengukuran warna pada biskuit dapat diperoleh tiga nilai yang diubah menjadi tiga rotasi warna yaitu L, a, b. Nilai L merupakan parameter yang menyatakan cahaya pantul yang menghasilkan warna kromatik putih, abu-abu dan hitam. Parameter ini memperlihatkan tingkat kecerahan (light). Nilai a menyatakan warna kromatik dari hijau sampai merah, dengan nilai a+ dari 0 hingga 100 untuk merah dan nilai -a dari 0 hingga (-80) untuk warna hijau. Nilai b menyatakan warna kromatik biru dan kuning, dengan nilai b positif untuk warna kuning 0 dari 0 hingga 70 dan nilai b negatif dari 0 hingga (-70) untuk warna biru (Soekarta, 1990).

Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang substitusi tepung biji rambutan terhadap warna dan daya terima biskuit ubi garut.

B. PERUMUSAN MASALAH

Bagaimana pengaruh substitusi tepung biji rambutan terhadap warna dan daya terima pada biskuit umbi garut ?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung biji rambutan terhadap warna dan daya terima pada biskuit umbi garut.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur warna biskuit ubi garut yang dibuat dengan substitusi tepung biji rambutan
- b. Mengukur daya terima biskuit ubi garut yang dibuat dengan substitusi tepung biji rambutan
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung biji rambutan terhadap warna biskuit ubi garut.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung biji rambutan terhadap daya terima biskuit ubi garut.
- e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi peneliti

- a. Menambah pengalaman dalam menerapkan ilmu gizi yang telah dipelajari
- b. Menambah pengetahuan dalam melakukan penelitian dalam bidang gizi pangan.
- c. Sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penganeekaragaman suatu prduk dan biji rambutan dan ubi garut
- b. Sebagai alternatif makanan yang baik untuk dikonsumsi untuk penderita diabetes melitus.

3. Bagi pemerintah

- a. Memberikan dukungan terhadap peningkatan keanekaragaman pangan fungsional berbasis pangan lokal.

E. RUANG LINGKUP

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh substitusi tepung biji rambutan terhadap warna dan daya terima biskuit ubi garut.